

Parmigiana di melanzane al ragù



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **160** min

Sastojci

Potrebno je:

- **min 2** patlidžana
- **300 g** mlevenog mesa
- **500 ml** paradajz pelata ili paradajz sosa
- **malo** praziluka ili mladog luka
- **po želji** suvi biljni zacin
- **po potrebi** morske soli
- **po potrebi** maslinovog ulja
- **min 250 g** kackavalja ili neki drugi sira tog tipa
- **po želji** parmezana
- **po želji** mortadele
- **po želji** bibera

Priprema

Patlidžan oprati i iseci na što tanje kolutove ili šnitove. Reati u cediljku za pastu prvi kolut, pa od gore umasirati prstohvat morske soli, i tako ponavljati proceduru dok ne istrošite sve kolutove. Ostaviti oko 2 h da omekša.

U šerpu staviti malo maslinovog ulja, a zatim dodati praziluk ili mladi luk sitno isecen i propržiti ga. Dodati mleveno meso, suvi biljni zacin, malo bibera i ostaviti da se ukrcka. Na kraju dodati paradajz pelat ili sos. Dobro sjediniti sos.

U vatrostalnu staviti red patlidžana, pa na njega reati mortadelu, i na kraju ragu sos. Opet reati kolutove patlidžana, pa sir, pa ragu sos, posuti sa malo parmezana. Pokriti sa poslednjim kolutovima patlidžana, zatim sa raguom i na samom kraju posuti parmezanom po želji. Zagrejati rernu na 220 C i peci dok se sir ne istopi, i dok

ne dobije lepu koricu. Služiti toplo. Buon appetito! :)

Savet

Parmigiana di melanzane je tradicionalni italijanski recept regije Emilia, mada je danas rasprostranjeno kao jedno od glavih jela u itavoj Italiji. Originalni recept je bez mesa, tj. bez ragua, pa ko želi vegetarijanko jelo ne mora da dodaje mleveno meso. U svakom sluaju jelo je prste da poližeš! :)